

Es ist uns eine »Ähre«

Deutschlands
bester
BÄCKER



„Es war uns eine Ähre“

Team Volkmann verabschiedet sich als Tagessieger aus Wettbewerb

Mitte April diesen Jahres war es so weit: Das ZDF-Team rückte mit mehreren Kameraleuten an, um in der Volkmann-Backstube sowie in den Verkaufsräumen zu drehen. Als einer von 96 Betrieben hatte sich die Bäckerei und Konditorei Volkmann entschlossen, ins Rennen um den Titel „Deutschlands bester Bäcker“ zu gehen. Seit Mitte September wird die zweite Staffel der beliebten Backshow um Johann Lafer im ZDF ausgestrahlt. Wer sich hier vor der kritischen Jury, bestehend aus den Konditorenweltmeisterin und Chef-Pâtissière Eveline Wild, „Brotpapst“ Peter Kapp und natürlich Sternkoch, Autor und Moderator Johann Lafer bewähren will, darf keine Fertigmischungen

und schon gar keine Fertigprodukte nutzen. Eine breite Produktpalette, handwerkliches Arbeiten und eine lange Familientradition helfen, Punkte zu sammeln.

Doch was hat die „Volk männer“ dazu gebracht, sich zu bewerben?

„Wir wollten das Handwerksunternehmen „Volkmann“ und unsere Mitarbeiter präsentieren. Daher haben wir auch entschieden, dass der „Jung“-Meister Michael Hager und unser Azubi Patrick Hossman teilnehmen. Das Format der Sendung hat uns in der ersten Staffel sehr gut gefallen und uns neugierig gemacht“, erinnert sich Geschäftsführer Frank Pauly.

Da die komplette Staffel vorab gedreht wurde, sei am Tag nach den Aufnahmen zum Tagesfinale

auf dem Schloss Favorite Rastatt auch im direkten Anschluss das Wochenfinale gefilmt worden. Am Folgetag ging es in der Gewerbeschule Durlach dann unter den Augen der kompletten Jury um den Einzug ins Halbfinale.

Der Strudel war unbekanntes Terrain

„Der herzhafte gefüllte Strudel sorgte für einiges Stirnrunden unter den teilnehmenden Bäckereien“, erzählt Pauly, der sein Team hier eher auf unbekanntem Terrain sah. Mit Mandelhörnchen, der zweiten Aufgabe, die präsentiert wurde, als gerade die erste in Angriff genommen wurde, habe man sich aber innerhalb der eigenen Produktpalette befunden.

Warum also hat es nicht ganz zum Weiterkommen ins Halbfinale gereicht?

„Mit dem Strudel hat uns die Jury auf dem komplett falschen Fuß erwischt“, so Pauly bedauernd. „Obwohl sich unser Auszubildender Patrick als versierter Hobbykoch gezeigt hat, und das Endergebnis ein herzhafter Strudel mit Hühnerbrustfüllung und ein vegetarischer Strudel durchaus gelungen waren, konnten wir die fehlende Erfahrung in diesem Bereich gegenüber der Konkurrenz trotz unserer Mandelhörnchen nicht



Tagessieger dank der „Rosenbrötchen“ wurden (v.l.) Meister Michael Hager, Firmenchef Frank Pauly und Azubi Patrick Hossman, zusammen mit den Juroren Eveline Wild, Johann Lafer und Peter Kapp. Fotos: ty

wettmachen.“

Trotz des Ausscheidens kurz vor dem Halbfinale nimmt das Volkmann-Team schöne Erinnerungen aus dem Erlebten mit. So sei man mit der Volkmann-Kleidung in Blau und Gelb so etwas wie der „Farbtupfer“ unter den eher konservativ gekleideten Mitstreitern gewesen. „Schon die erste Begegnung mit dem Kamerteam brachte uns den Spitznamen „IKEA-Truppe“ ein. Der Aufnahmeleiter sah uns dagegen eher als schwedische Eishockey-Nationalmannschaft – Das wurde der Running-Gag für die nächsten Drehtage“, schmunzelt Pauly. Allerdings: Vor laufender Kamera so zu tun, als sei

man total entspannt könne wirklich eine Herausforderung sein.

Überaus positives Fazit

Insgesamt fällt das Fazit des Teams um Frank Pauly überaus positiv aus. So habe man sich sehr über die vielen positiven Reaktionen nach den Sendungen gefreut, eine Menge Erfahrungen sammeln können und zudem die Chance gehabt, die eigenen Produkte auf einer großen Bühne zu präsentieren. Durch Zufälle, wie beispielsweise die Tagesaufgabe „Wasserbrötchen“ habe man etwa Kernkompetenzen einbringen und die

„Rosenbrötchen“ einem größeren Kreis vorstellen können.

Für die Bäckerei und Konditorei Volkmann als handwerkliche Bäckerei in Mittelhessen sei es einfach eine „wirklich tolle Sache“ gewesen, Teil dieser Sendung zu sein, betont Pauly und ergänzt: „Wir hoffen uns durch die Sendung einen nachhaltig positiven Effekt. Besonders betrifft das den Bereich Personal, wo wir stets auf der Suche nach Fachpersonal sind und vor allem in Zukunft gerne mehr Schulabgänger zum Bäcker oder der Bäckerin ausbilden möchten. Alles in allem können wir sagen: Es ist uns eine Ähre, dabei gewesen zu sein.“ (red)



Da wurde den Bäcker ganz genau auf die Finger geschaut: Das Kamerateam bei der Arbeit hinter den Volkmann-Kulissen. Foto: red

Backtradition seit 1935

Inzwischen gibt es 21 Filialen und ein Café mit Drive-In

Die Bäckerei + Konditorei Volkmann GmbH wurde 1935 von Karl und Elisa Volkmann gegründet. Damals wurde mit einem kleinen Laden im Ortskern von Heuchelheim, an der Ecke Jahnstraße/Wilhelmstraße, begonnen. Die Backstube war direkt an das Geschäft angeschlossen, so wie heute noch die Konditorei an selbigem Ort zu finden ist.



Mittlerweile kann die Firma 21 eigene Filialen vorweisen und produziert 270 verschiedene Produkte. Zurzeit liegt die Verantwortung in der dritten Generation, Claudia und Frank Pauly, obwohl die zweite Generation, Waltraud und Peter Volkmann, noch aktiv ist. Gründer Karl Volkmann und seine Ehefrau Elisa wären heute sicher stolz auf ihre Nachkommen.

Karl Volkmann fiel im Zweiten Weltkrieg. Dadurch kam es auch zu einer außergewöhnlichen Leistung von der aus Maar stammenden Witwe Elisa, die in den Kriegsjahren die einzige Bäckerei Heuchelheims am Leben hielt und ihre zwei minderjährigen Söhne Peter und Horst alleine erzog. Elisa Volkmann heiratete im Weltmeisterjahr 1954 den Bäckermeister Rudi Hundt, der die Bäckerei bis zur Übernahme von Peter Volkmann im Jahre 1974 leitete. Die Mitarbeiterzahl ist im Jahre 2015 auf ein neues Hoch von 310 gestiegen. Diese teilen sich in fünf verschiedene Bereiche auf. Im Verkauf sind die meisten Mitarbeiter zu finden, 242 an

Kuchen gebacken.

Da in Zukunft verstärkt mit Backstationen im Lebensmitteleinzelhandel und in Discontern zu rechnen ist, verändern sich auch die ausgegebenen Unternehmensziele. Daher wurde mit dem Neubau eines eigenen Café mit Drive-In-Schalter in der Rodheimer Straße auf dem im Jahre 2003 neu erworbenen Produktionsgelände entgegengewirkt. Der bisherige Erfolg dieser eigenen Filialen bestätigt das Ziel der Geschäftsführung und stärkt dadurch die Unabhängigkeit des Unternehmens. Ende Oktober kommt auch Lollar in den Genuss von frischen Rosenbrötchen, wenn in der Verkaufskassezone des neuen Kaufland ein weiterer Standort in Betrieb geht. Im Juni 2015 wurde mit einem weiteren Anbau begonnen; bis Ende November 2015 entstehen auf der neuen Fläche ein neues Spülcenter und Stellplätze zur Kommissionierung der Backwaren.

„Tag der offenen Backstube“ zum 80-jährigen Bestehen

Dadurch werden auch wieder einige Quadratmeter in der Produktion frei. Diese sollen im nächsten Jahr zum Umbau der Brotbacköfen genutzt werden. Die Arbeiten dazu sollen bis spätestens Pfingsten 2016 abgeschlossen sein. Dann feiert Volkmann mit einem „Tag der offenen Backstube“ sein 80-jähriges Bestehen. (red)

News...

von der 1935er Brotspezialität und unseren Rosenbrötchen

Schon probiert? Unsere Produkte wurden Tagessieger im ZDF

Deutschlands bester **BÄCKER**

Sendung vergesst: siehe ZDF Mediathek.